de la compositione bianca sotto & sopra & torno atorno ali detti rosci formarai queste oua politamente: Et ad vno ad vno le conciarai nel piatto: ch parerano auedere oua dure ch siano nō date Et dostemperata & fatta ben liq da vn poca di quella compositione bīca cō acqua Rosata: & Zuccaro calda o freda como ti piace piu la poterai gittar̄ sopra le dette oua ch parera vn latte: Et se piu te piacesseno asciutto: lasciale senza gittarui suso questo licor: ma i loco suo vi metterai del Zuccaro fino spolueriZato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.

A tua ūsso cō acqua calda tanto ch sia ben bianco & mettilo asciuttar̄ sopra vn taoliero: & asciutto il farai bollir̄ cō latte de capra o da mandole secūd tempo: & questo perch illatte gli da miglior̄ substantia cocendolo i esso ch nō fa in lacqua gli metterai ancora del sale temperatamente ch nō sia troppo salato: E se voli ch sia bono nō gli manchar̄ del Zuccaro ma mettigline habundantissimamete.

Pastello volatiuo

A vna forma di pastello ben grande: & i nel fondo gli farai vn bucho tanto ch vi possi passar̄ il pugno: o maggiore se ti piace: & ch le sponde: dattorno siano vn poco alticelle oltra la comuna consuetudine: & piena di farina la farai coc̄r nel forno: Et cotta aperto quello busoio di sotto ne cauarai fora la farina: & haverai apparecchiato vn altro pastelletto pieno di bona roba ben cotto: & stagionato fatto alla mesura di quello busoio ch ha di sotto la forma grande: & per quello lo mettirai i la dtta forma: & i quello uoto ch restara atorno atorno al piccolo pastello gli mettirai dellucelli viui quanti gline possono capere: & li detti vcellini uoglono essere posti in quel ponto chel voli mandar̄ in tauola: & seruito inanti a coloro ch sedono al conuito farai leuar̄ il coperchio di sopra: & uolarando via quelli vcellini: Et questo per dar̄ festa & sollazo alabriata: Et perch non rimanano cabati gli farai tagliare del pastello piccholo: Et como duco de vno ne pos fare piu quanti ti piace: Ilsimile poterai far̄ i modo di torta componendo le cose: & adattandole i tal maniera chelle passino bene.